6

سلسلة الوصفات المصورة

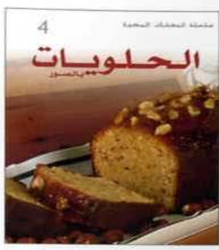
الديسير
Les desserts

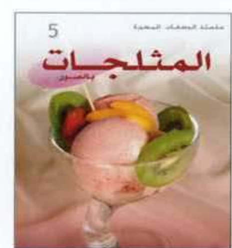
صدر عن نفس السلسلة

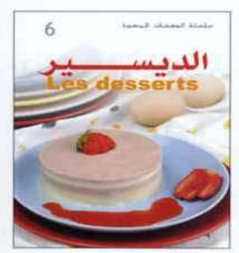






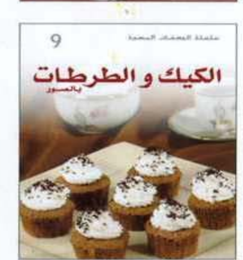




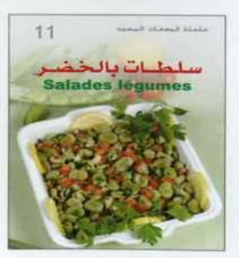


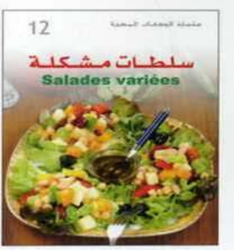














الهاتف: 022 30 02 70 / 44 91 08 – الفاكس: 022 44 46 43
Email: edisoft@menara.ma



إسم السلسلة : سلسلة الوصفات المصورة (6)
إسم الكتاب : الديسير بالصور
إعداد : خديجة معصر
الناشر : مؤسسة إديسوفت
السحب : OFFICINE GRAFICHE NOVARA
رقم الإيداع القانوني : 2006/1826
الترقيم الدولي : 9954-0-7018-4
التصوير : استوديو غزال
الإخراج الفني : مؤسسة إديسوفت
التوزيع : المكتبة المحمدية
الطبعة الأولى 2006

طريقة تحضير كريم كراميل
Préparation de la crème caramel

المقادير:

- كأس سنيدة
- نصف كأس من الماء
- ملعقة عصير الحامض

طريقة التحضير:

- في كسرولة نضع سنيدة والماء وعصير الحامض فوق النار مع التحريك بدون استعمال الملعقة حتى لا يلتصق عليها.
- يرفع من فوق النار مباشرة بعد الحصول على لون كريم كراميل المعسل.

- ملحوظة : كلما ظل فوق النار يتدهب لونه أكثر ويصبح أقرب إلى اللون البني .

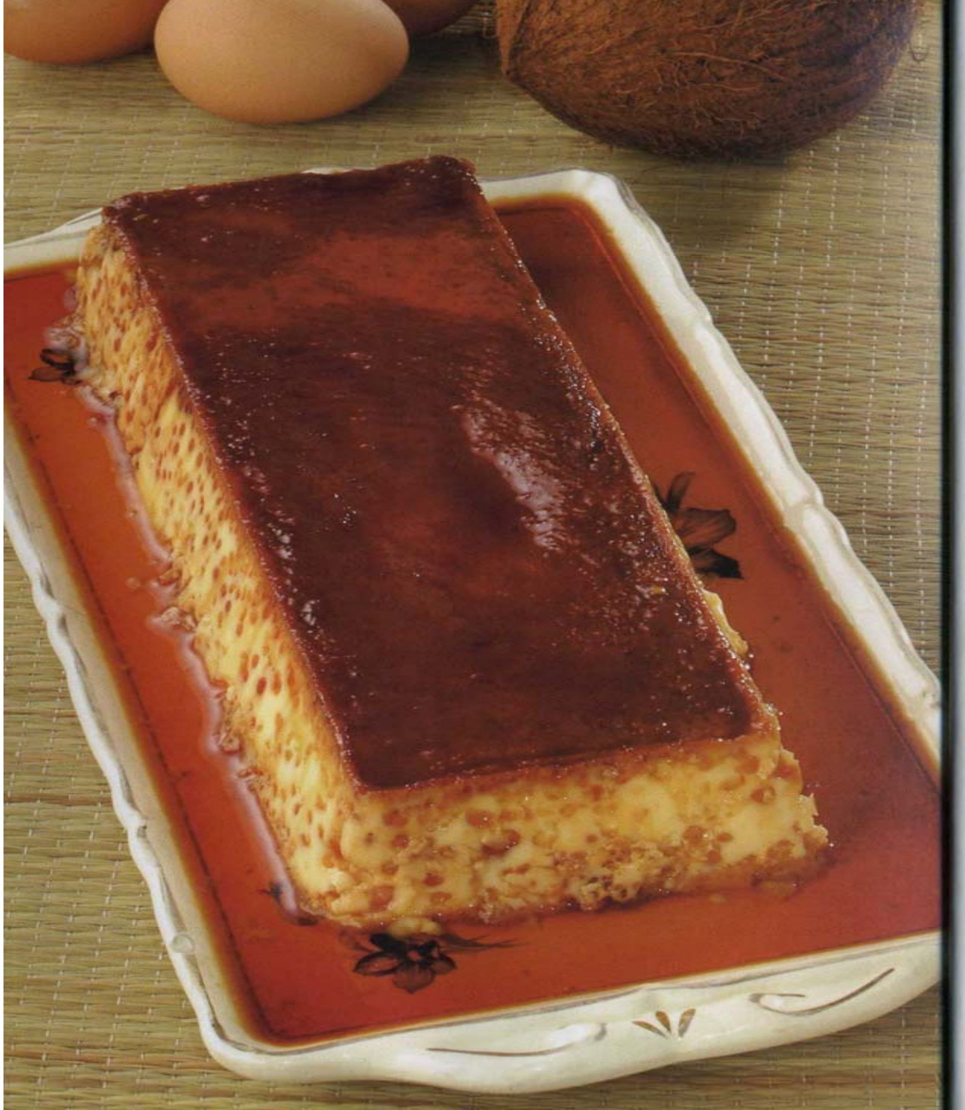
كريم كراميل بالملون الغذائي
Crème caramel avec colorant

المقادير:

- كأس سنيدة
- نصف كأس من الماء
- قطرات من الملون الغذائي (حسب اللون المرغوب فيه)

طريقة التحضير:

- نفس الطريقة مع تعويض عصير الحامض بالملون الغذائي.



فلان بحليب الكوك

Flan au lait de coco

المقادير:

- نصف لتر حليب الكوك (انظر أسفل الصفحة)
- كريم كراميل (انظر الصفحة 3)
- 2 بيضات كاملة
- 2 أصفر البيض
- 150غ سكر كلاصي
- كيس من الڤانيلا

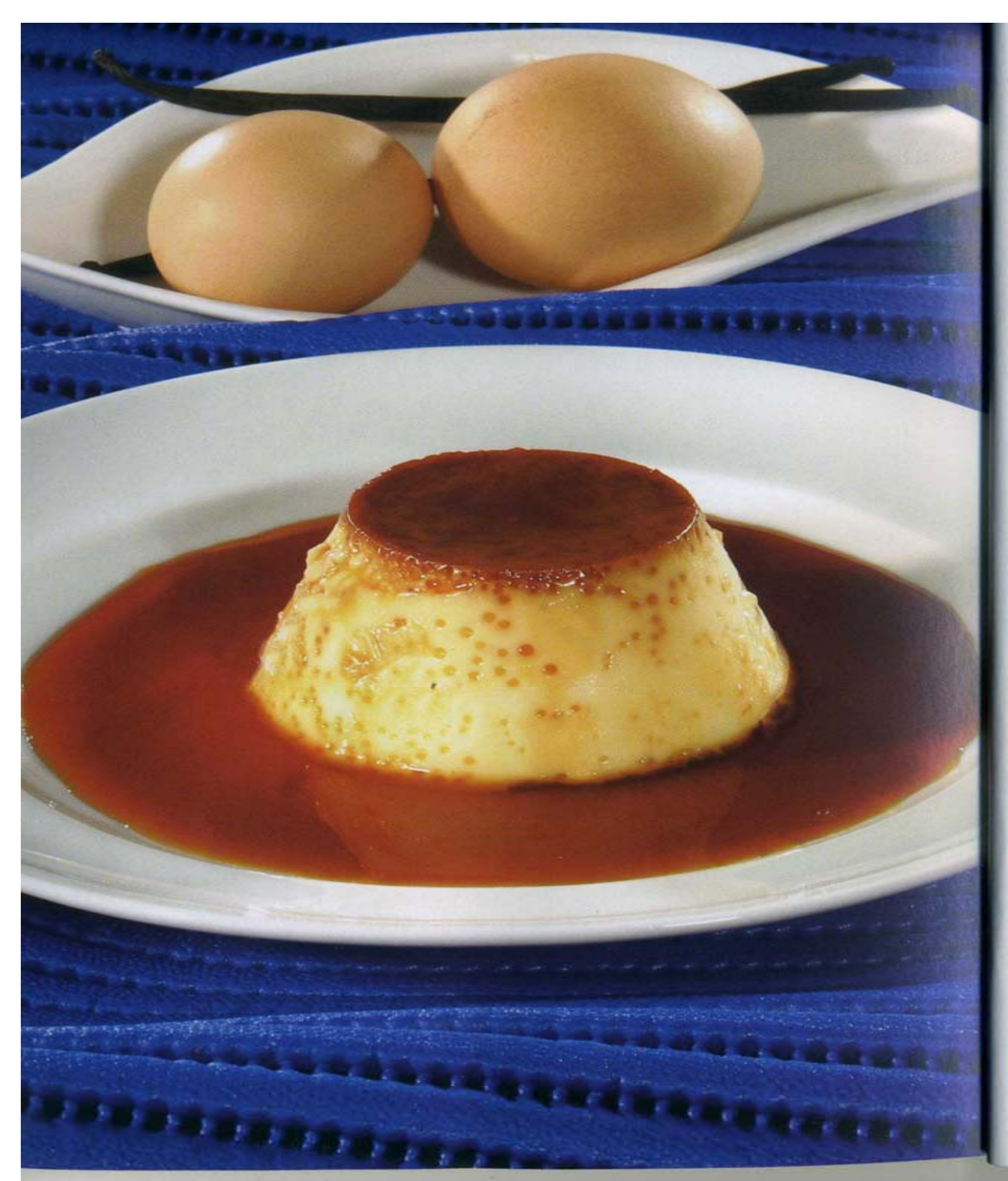
طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر بالطراب الكهربائي.
- نضع حليب الكوك فوق النار ونضيف له الڤانيلا حتى يغلى ونصبه فوق خليط البيض والسكر ويخلط جيدا.
- في قالب عالي الجوانب، نسكب كريم كراميل، نتركه للحظات حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا ويطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريا مدة 30 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين في وسط الفلان ويخرج جاف.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات ويقدم باردا.

مقادير وطريقة تحضير حليب الكوك

- 100 غ من الكوك
- 1 لتر من الحليب.

- فوق نار هادئة يغلى الحليب مع الكوك، بعد أن يغلى نزيله من فوق النار ثم نصفيه



فلان بـالـڤـانـي

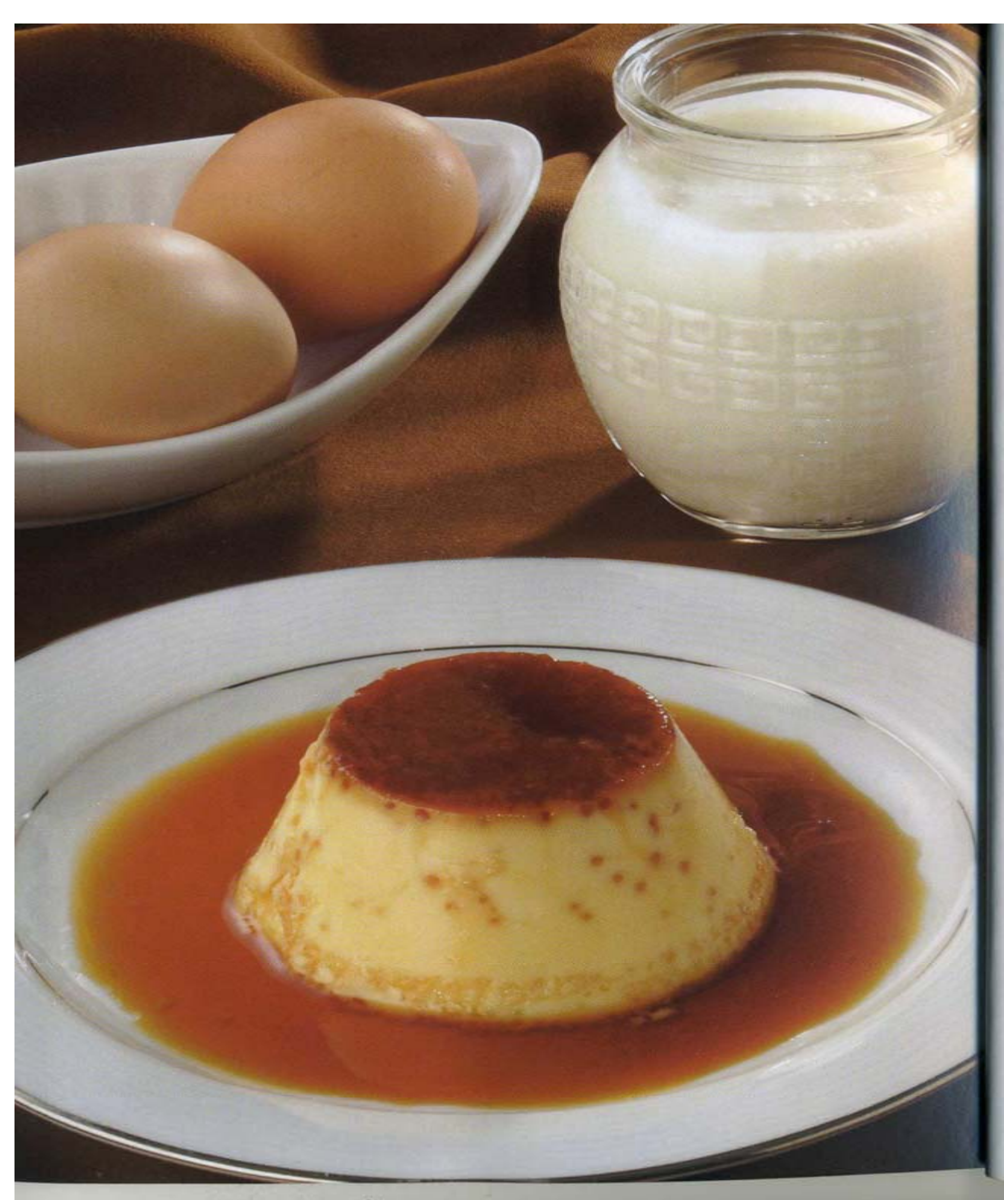
Flan à la vanille

المقادير:

- 5 بيضات
- نصف لتر من الحليب
- 150غ سكر كلاصي
- عود الڤاني أو كيس الڤاني
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر جيدا بالخلاط الكهربائي.
- نضع الحليب في كسرولة فوق النار ونضيف له عود الڤاني أو كيس الڤاني نتركه حتى يغلى ثم نزيل عود الڤاني.
- نضيفه إلى خليط البيض والسكر ويخلط الكل جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب نسكب كريم كراميل، نتركه للحظات حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا ويطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريا مدة 30 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين في وسط الفلان ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات على الأقل.



فلان بالحليب المحلى

Flan au lait sucré

المقادير:

- 120غ من الحليب المحلى (انظر أسفل الصفحة)
- 75 سل حليب (ثلاث كؤوس كبار)
- 100غ سكر صقيل
- 6 بيضات
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

طريقة التحضير:

- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- نضع الحليب فوق النار حتى يغلي، ثم نزيله ونضيف له الحليب المحلى المحضر سابقا ونصبه على خليط البيض والسكر ويخلط جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب نسكب كريم كراميل لبضع دقائق حتى يبرد .
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا ويطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريا مدة ساعة.
- للتأكد من النضج يغرس السكين ويخرج جافا
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 4 ساعات ويقدم باردا.

لتحضير الحليب المحلى:

- 1 لتر الحليب – 500غ سكر صقيل – عود القاني أو كيس القاني.
- في طنجرة نضع الحليب والسكر وعود القاني فوق النار حتى يغلي.
- عندما يغلي ، ننقص النار ونحركه بملعقة خشبية بدون توقف حتى يصبح مثل صلصة البيشاميل ثم نزيله من فوق النار ويحتفظ به إلى حين الاستعمال.



فلان بالقشدة الطرية

Flan à la crème fraîche

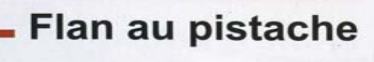
المقادير:

- نصف لتر من الحليب
- نصف لتر من القشدة الطرية
- 2 أكياس من الڤانيلا
- 9 أصفر البيض
- 200غ من سكر صقيل
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

طريقة التحضير:

- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- في طنجرة، نضع الحليب والقشدة الطرية والڤاني فوق النار حتى يغلى.
- نصبه على خليط البيض والسكر ويخلط جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب نسكب كريم كراميل ونتركه لبضع دقائق حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا ويطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريا مدة 45 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات ويقدم باردا.

فلان بالپستاش



المقادير:

- نصف لتر من الحليب
- 2 كيس ڤانيلا
- 6 بيضات
- 180غ سكر صقيل
- 80غ من عجينة البيستاش
- قطرة واحدة من نكهة البيستاش (حسب الذوق)
- قطرة من الملون الغذائي
- كريم كراميل (انظر الصفحة 3)

طريقة التحضير:

- في طنجرة نضع الحليب والڤاني وعجينة البستاش فوق النار حتى يغلي .
- يصفى ويضاف له قطرة النكهة والملون الغذائي.
- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- نضيف له الحليب المصفى ويخلط جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب نسكب كريم كراميل ونتركه لبضع دقائق حتى يبرد ثم نصب فوقه الخليط المحضر سابقا.
- يطهى في فرن ساخن عى طريقة حمام ماريا مدة 45 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.



فلان بالفريز

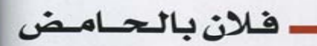
Flan aux fraises

المقادير:

- نصف لتر من الحليب
- 4 بيضات
- كيس ڤاني
- 150غ سكر صقيل
- قطرة من نكهة الفريز
- قطرة من الملون الغذائي
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

طريقة التحضير:

- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- يغلى الحليب والڤاني فوق النار ثم نضيفهم إلى خليط البيض.
- نضيف إليهم قطرة نكهة الفريز والملون الغذائي ويخلط الكل جيدا.
- يسكب كريم كراميل في قوالب عالية الجوانب ونتركه لبضع دقائق حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا.
- يطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريا لمدة 45 دقيقة.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات إلى حين التقديم.



فلان بالحامض

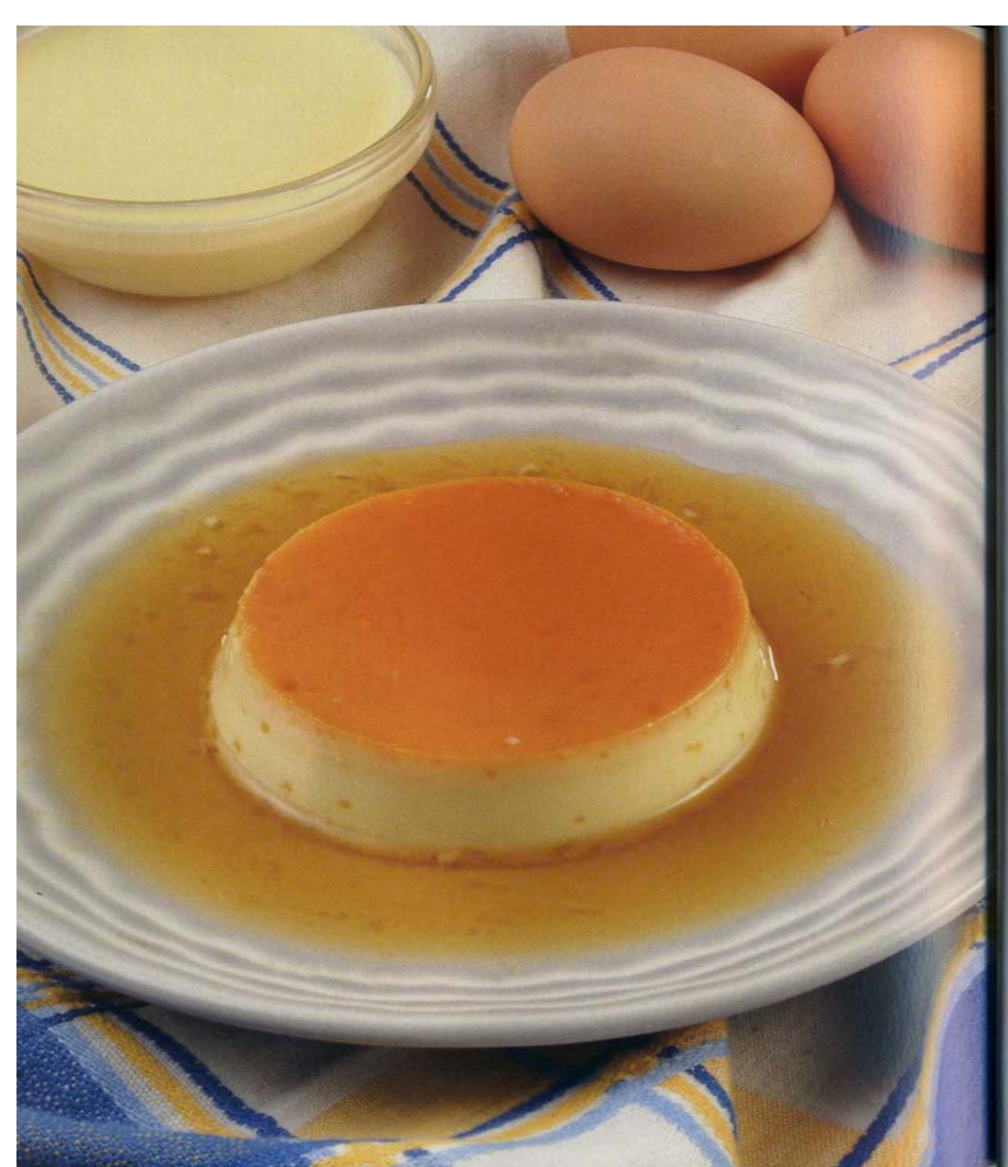
Flan au citron

المقادير:

- نصف لتر من الحليب
- 6 بيضات
- 150غ سكر صقيل
- كيس ڤانيلا
- قشور حامضة محكوكة
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

طريقة التحضير:

- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- في طنجرة نضع الحليب والڤانيلا وقشور حامضة فوق النار حتى يغلى ثم يصفى.
- يصب الحليب المحضر سابقا على البيض والسكر ويحرك جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب نسكب كريم كراميل ونتركه لبضع دقائق حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا.
- يطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريا مدة 40 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.



فلان بالحليب المركز المحلى
Flan au lait concentré

المقادير:

- 8 بيضات
- 1 لتر من الحليب
- 2 من كيس ڤاني
- 2 ملاعق من السكر
- كأس شاي من الحليب المركز المحلى
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- نضع الحليب في الطنجرة فوق النار ونضيف له الڤاني حتى يغلى.
- نضيف له الحليب المركز المحلى ثم نصبه على البيض والسكر ويخلط الكل جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب، نسكب كريم كراميل لبضع دقائق حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا.
- يطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريا مدة 40 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.



كريما بالمانڭ

Crème à la mangue

المقادير:

- 2 حبات من المانڭ الناضج .
- ملعقة كبيرة من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من بودرة جيلاتين
- 4 ملاعق كبيرة من الماء
- 20 سل من الحليب المركز غير المحلى

للتزيين:

- قليل من المانڭ و الفريز

طريقة التحضير:

- في الخلاط الكهربائي، نضع المانڭ المقشر ومقطع قطع صغيرة ونطحنه جيدا حتى يصبح لينا ثم نضيف له السكر.
- نضع بودرة جيلاتين في الماء حتى يدوب ونضيفه إلى المانڭ.
- نطرب الحليب المركز بالخلاط اليدوي حتى يتختر ثم نضيفه إلى المانڭ.
- نسكبه في كؤوس ثم نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- أثناء التقديم نزينه بقطع المانڭ والفريز.



كريما بالفريز

Crème aux fraises

المقادير:

- 250غ فريز
- 2 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- 250غ الجبن الأبيض
- 15،5 سل القشدة الطرية
- 2 ملاعق صغيرة من بودرة جيلاتين
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

للتزيين:

- قليل من الفريز وأوراق النعناع

طريقة التحضير:

- نطحن الفريز بالخلاط الكهربائي حتى يصبح على شكل كريما.
- نضيف له السكر والجبن الأبيض والقشدة الطرية المطربة جيدا.
- نضع بودرة جيلاتين في عصير الليمون حتى يذوب ونضيفه إلى الخليط المحضر سابقا ثم نحركه حتى يتجانس.
- نسكبه في قالب (ramequin) ثم نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- عند التقديم نزينه بقطع الفريز وأوراق النعناع.



لامـوس بـالـفـرمـبـواز

Mousse aux framboises

المقادير:

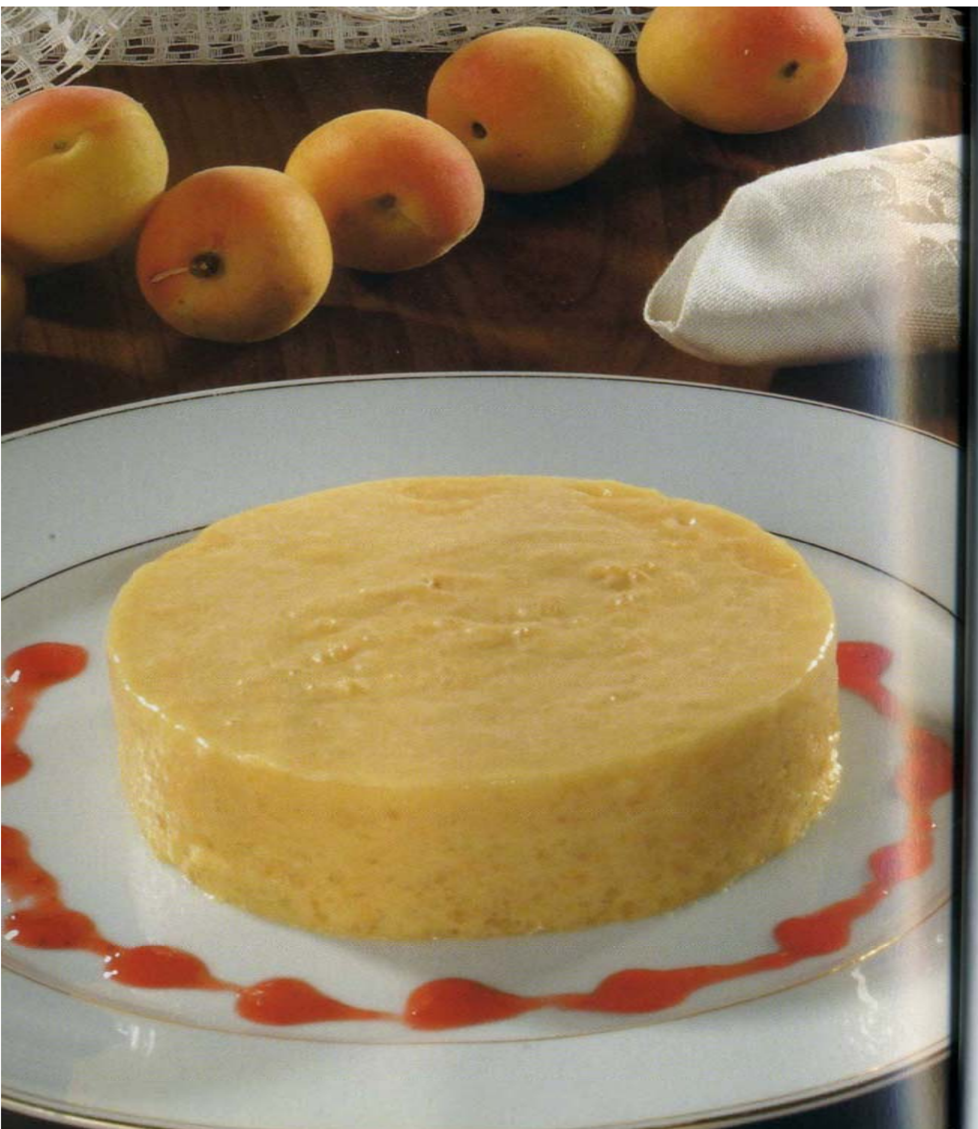
- 500غ من الفرمبواز
- 90غ سكر سنيدة
- 2 ملاعق كبيرة من عصير الحامض
- 2 ملاعق صغيرة من قشور الحامض المحكوك
- 3 ملاعق كبيرة من الماء
- ملعقتان صغيرتان ونصف من بودرة جيلاتين
- 18،5 سل من القشدة الطرية
- 2 بياض البيض

للتزيين:

- قليل من القشدة الطرية، فرمبواز والنعناع

طريقة التحضير:

- في طنجرة نضع الفرمبواز و 60غ من السكر وقشور الحامض فوق نار هادئة مع التحريك لمدة 10 دقائق.
- نزيله من فوق النار ونطحنه ونضعه في الصفاية حتى يصفى ثم نرده إلى الطنجرة ويحتفظ به جانبا.
- نضع بودرة جيلاتين في الماء إلى أن تتجمع ثم نضيفها إلى الطنجرة.
- نضعه فوق نار هادئة لبضع دقائق فقط ثم نضعه جانبا حتى يبرد.
- في إناء آخر نطرب القشدة الطرية بالطراب حتى يصبح رغوا.
- نضيفه إلى الخليط المحضر سابقا.
- كذلك بياض البيض والسكر المتبقى (30غ) يطرب الكل جيدا.
- نضيفه إلى خليط الفرمبواز ثم نسكبه في كؤوس التقديم.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم ثم يزين بالقشدة الطرية والفرمبواز والنعناع.



لامـوس بـالـمـشـمـاش

Mousse aux abricots

المقادير:

- 37،5سل قشدة الطرية
- 2 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- 475غ من المشماش المصبر
- ملعقة صغيرة من عصير الحامض
- ملعقة كبيرة من بودرة جيلاتين
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

للتزيين:

- 200غ من الفريز

طريقة التحضير:

- في إناء نطرب القشدة الطرية والسكر بالطراب الكهربائي.
- نطحن المشماش المصبر في الطحان الكهربائي ونصفيه في الصفاية ثم نضيفه إلى القشدة.
- نضع بودرة الجيلاتين مع عصير الليمون فوق نار هادئة لبضع دقائق و نتركه حتى يبرد ثم نضيفه إلى خليط المشماش.
- نسكبه في قوالب دائرية ثم نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- نطحن الفريز حتى يصبح سائلا ثم نزين به جنبات الفلان.



بَّـارفـي بـالـحـامـض

Parfait au citron

المـقـاديـر:

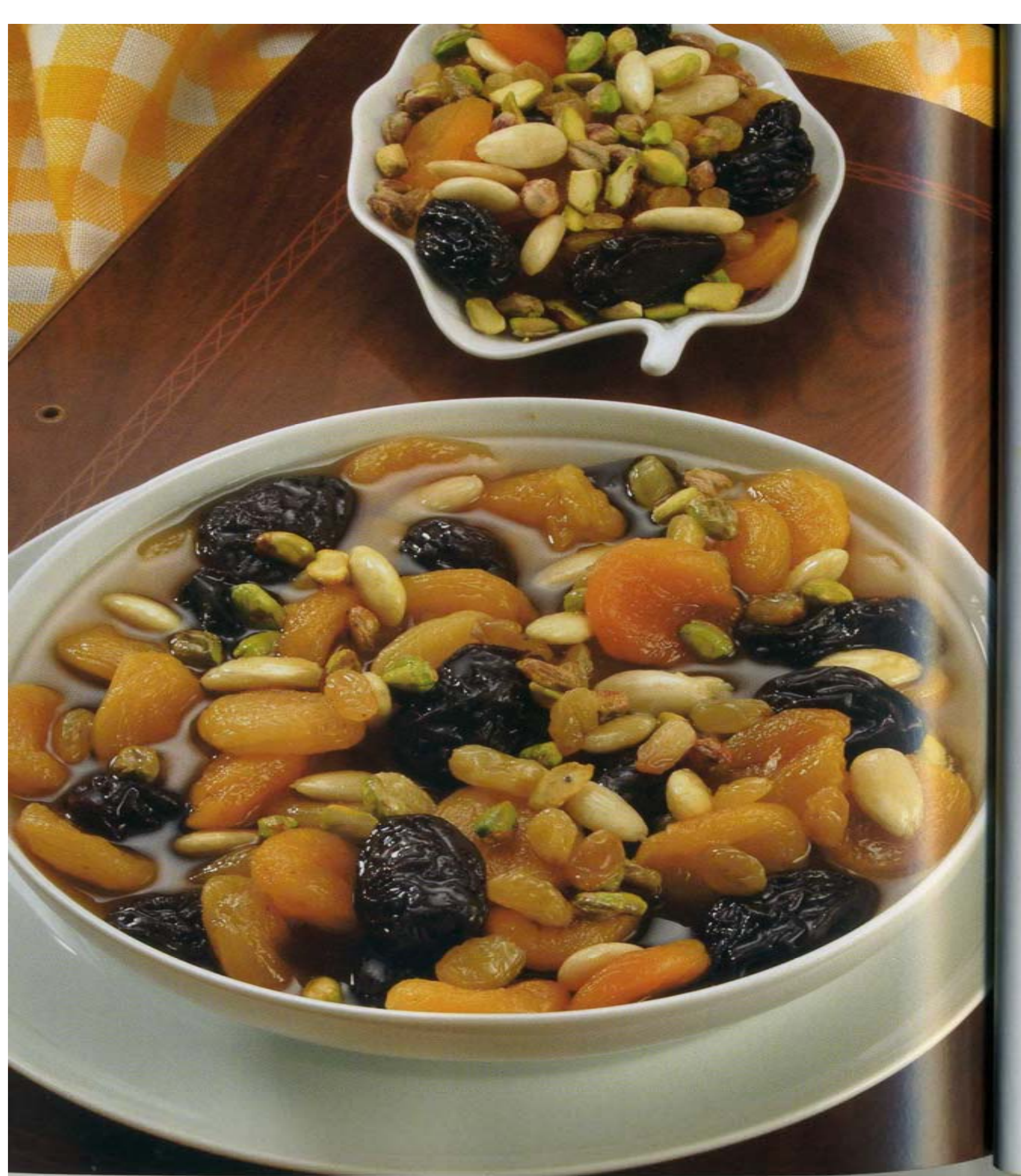
- ملعقة كبيرة من قشور الحامض (المحكوك رقيق)
- 12،5 سل من عصير الحامض
- 3 بيضات
- 170غ من السكر سنيدة
- 25 سل من القشدة الطرية

للتـزيـيـن:

- شرائح من قشور الحامض

طريـقـة التـحـضـيـر:

- في إنـاء نطرب أصفر البيض وعصـير الحـامض وقشـوره مع 85غ من السكر.
- نضعه فوق نار هادئة ونحركه بدون توقف ولا نتركه حتى يغلى .
- نطرب بياض البيض والمتبقى من السكر حتى يصبح كالثلج.
- نطرب القشدة الطرية جيدا ثم تضاف إلى الخليط المحضر سابقا.
- يمزج الكل ثم يسكب في كؤوس التقديم و يحتفظ به في الثلاجة.
- حين التقديم نزينه بشرائح الحامض.



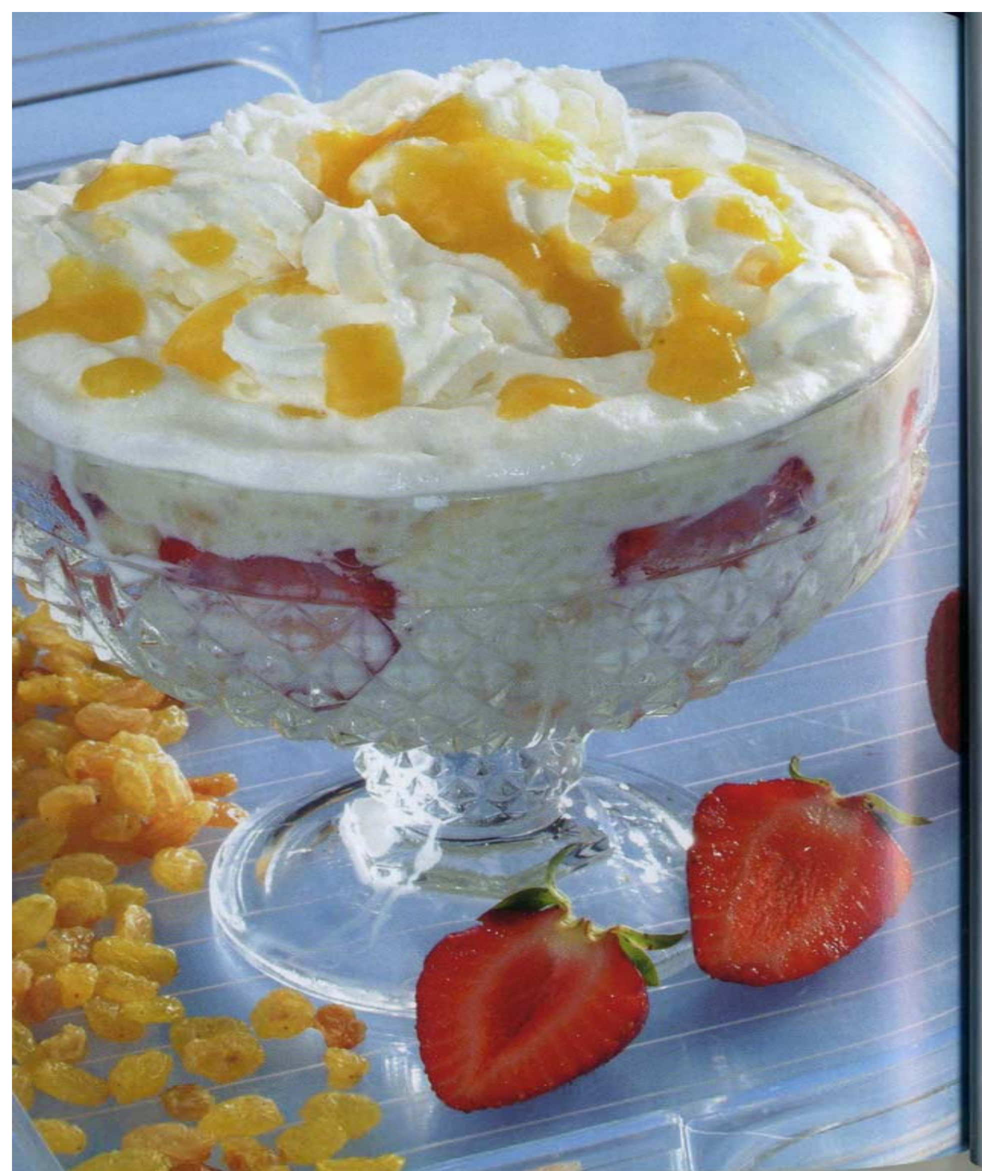
ديسير بالفواكه الجافة
Dessert aux fruits secs

المقادير:

- 125 غ سكر سنيدة
- 12،5 سل من الماء
- 500غ من المشماش المجفف
- 280غ من البرقوق المجفف منزوع العظم
- 125غ من اللوز المسلوق والمقشر
- 185غ من الزبيب بدون عظم
- 60غ من البستاش
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

طريقة التحضير:

- في طنجرة، نضع السكر والماء على نار هادئة ونحركه ثم نضيف له المشماش والبرقوق والزبيب حتى يغلى.
- نزيله من النار ثم نضعه في إناء تقديم مقعر حتى يبرد.
- نضيف له اللوز والبستاش وماء الزهر .
- نحتفظ به في الثلاجة ليلة كاملة.



الأرز بالقشدة الطرية

Riz à la crème fraîche

المقادير:

- 100غ من الأرز صغير الحجم
- 75 سل من الحليب
- 2 ملاعق صغيرة من بودرة جيلاتين
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون
- 2 ملاعق كبيرة من السكر سنيدة
- تفاحة مقطعة قطع صغيرة
- 90غ من الفريز
- 125غ من الزبيب بدون عظم
- 12،5سل من القشدة الطرية

للتزيين:

- القشدة الطرية مخفوقة

مقادير تحضير الصلصة بالمشماش

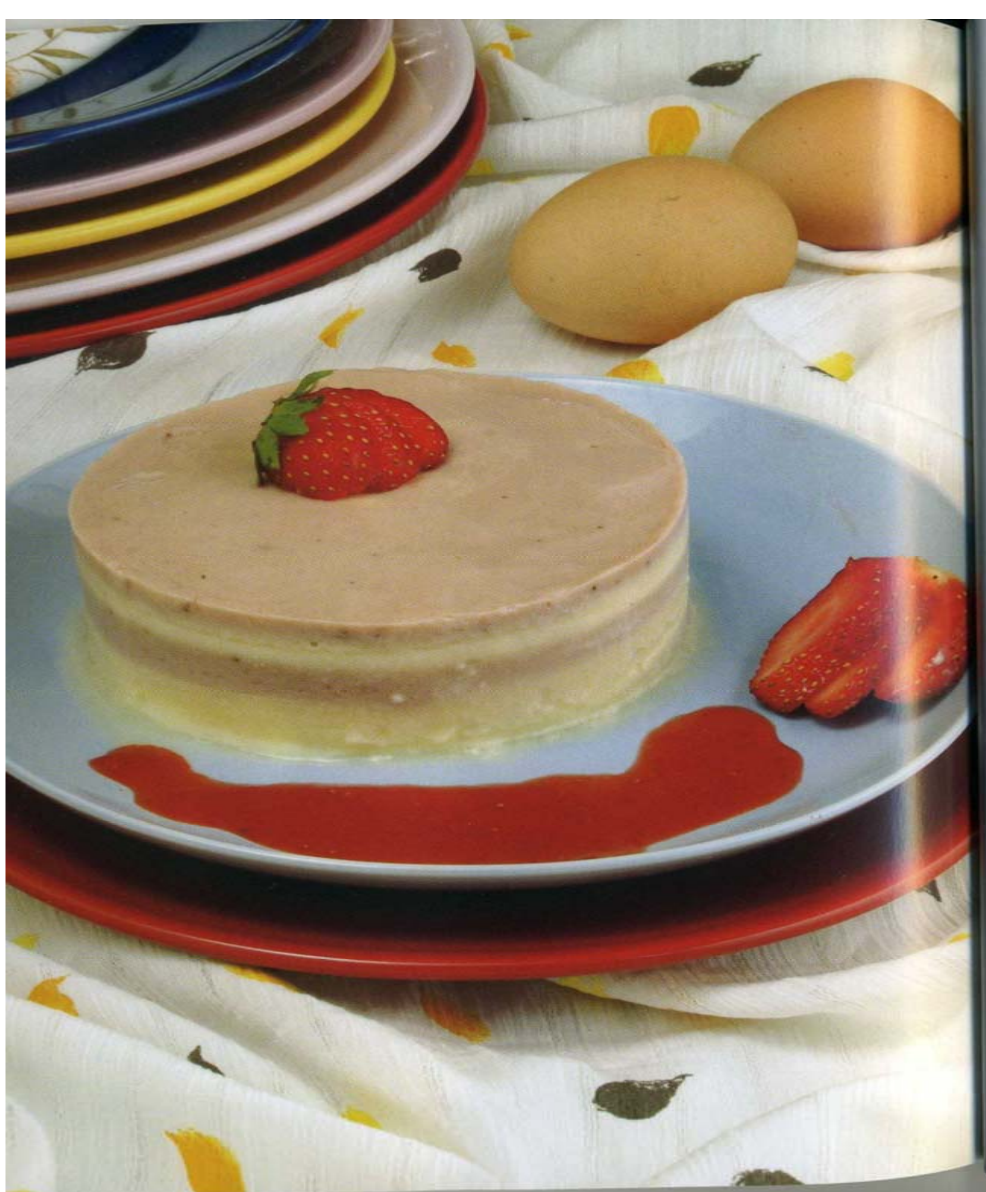
- 120غ من المشماش المصبر – ملعقة صغيرة من النشا
- 30غ من السكر سنيدة – ملعقة صغيرة من قشور الحامض المحكوك

طريقة تحضير صلصة المشماش

- يطحن المشماش حتى يصبح سائلا ثم يمزج مع النشا والسنيدة وقشور الحامض المحكوك.

طريقة التحضير:

- في طنجرة ، نضع الأرز والحليب فوق نار هادئة حتى ينضج.
- نضع بودرة جيلاتين مع عصير الليمون فوق نار هادئة حتى يغلى ثم نضيفه إلى الأرز.
- نضيف لهما السكر ثم نحركه من حين لآخر ثم نتركه يبرد ثم نضيف له الزبيب والفريز ونسكبه في إناء التقديم.
- نزينه بالقشدة المخفوقة أي المطربة جيدا ثم سائل المشماش المطحون.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات إلى حين التقديم.



بـاڤـاروا بـالـفـريـز

Bavarois aux fraises

المقادير:

- 250غ الفريز
- نصف لتر من الحليب
- 6 أصفر بيض
- 120غ من السكر الصقيل
- 8 أوراق جيلاتين
- 25 سل كريم سائل
- 1كيس ڤانيلا

للتزيين:

- قليل من الفريز الطازج

طريقة التحضير:

- يغلى الحليب مع الڤانيلا.
- يطرب أصفر البيض ثم نضيف له الحليب المغلى.
- نضع أوراق الجيلاتين في الماء حتى تلين، نذيبها فوق نار هادئة ثم نضيفها إلى الخليط المحضر سابقا.
- بعد ذلك يقسم الخليط إلى قسمين :
- يطحن الفريز ثم نضيفه إلى القسم الأول من الخليط.
- نطرب الكريما السائلة ثم نضيفها إلى القسم الأول من الخليط.
- نضيف النصف المتبقى من الكريما السائلة إلى القسم الثاني من الخليط.
- بعد أن يصبح لدينا قسمين من الخليط، نشرع في سكب السائل في القوالب وذلك على النحو التالي :
- نسكب قليل من الخليط الأول ثم ندخله إلى الثلاجة لمدة عشر دقائق.
- بعد ذلك نضيف قليل من السائل الثاني وهكذا دواليك حتى الحصول على طبقات مختلفة.
- ثم يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.



ديسير الخوخ والفرمبواز المعسل
Dessert aux pêches et framboises

المقادير:

- 1 حبة من الخوخ
- 250غ من الفرمبواز
- 150غ من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقة صغيرة من قشور الحامض (محكوك رقيق)
- كيس ڤانيلا
- 25 سل من الماء

للتزيين:

- قليل من أوراق النعناع.

طريقة التحضير:

- في كسرولة، نصب كأس الماء ونضيف له السكر الصقيل وعصير الحامض مع قشوره والڤانيلا ثم نضعهم على النار حتى يغلى ويصبح على شكل سيرو.
- نضيف عليهم حبة الخوخ المقشرة على شكل مسالك حتى تتعسل بعد ذلك نضيف الفرمبواز حتى يتعسل الجميع مع التحريك ثم نزيله من فوق النار.
- في صحن التقديم نضع الخوخ والفرمبواز مع السيرو.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم يزين بأوراق النعناع.



مثلج بجوز الهند (كُوك)

Glace à la noix de coco

المقادير:

- 60غ من جوز الهند (الكوك المطحون)
- ربع لتر من الحليب
- 3 أوراق جيلاتين
- 3 بيضات
- 40غ سكر سنيدة
- قبصة ملح

للتزيين:

- كوك مطحون – شرائح الليمون

طريقة التحضير:

- في كسرولة، نضع الحليب وجوز الهند المطحون فوق النار حتى يغلي نزيله من فوق النار ونتركه مدة 15 دقيقة.
- نضع أوراق جيلاتين في الماء حتى تتحلل.
- نطرب أصفر البيض مع 30غ من السكر جيدا ثم نضيف له الحليب المغلى شيئا فشيئا مع مواصلة التحريك بدون توقف .
- نضعه فوق النار ونضيف له جيلاتين ثم نتركه يبرد.
- نطرب بياض البيض مع قبصة الملح حتى يصبح مثل الثلج ونضيف له 10غ من السكر ثم نضيفه إلى خليط البيض والحليب.
- نسكبه في قوالب عالية الجوانب ونحتفظ به في الثلاجة لمدة ساعة.
- عند التقديم يزين بالكوك المطحون وشرائح الليمون.



لاموس بالجبن الأبيض

Mousse au fromage blanc

المقادير:

- 750غ من الجبن الأبيض (من النوع الذي يحتوي على 40% من المواد الدسمة).
- 3 بياض البيض
- 6 ملاعق كبيرة من سيرو الأورْجا

للتزيين:

- أوراق النعناع

طريقة التحضير:

- يخلط الجبن الأبيض مع سيرو الأورْجا.
- نضيف له بياض البيض المطرب جيدا.
- نسكبه في إناء التقديم ونزينه بأوراق النعناع.
- ويحتفظ به الثلاجة حتى وقت التقديم.



مثلج بالمشماش

Glace aux abricots

المقادير:

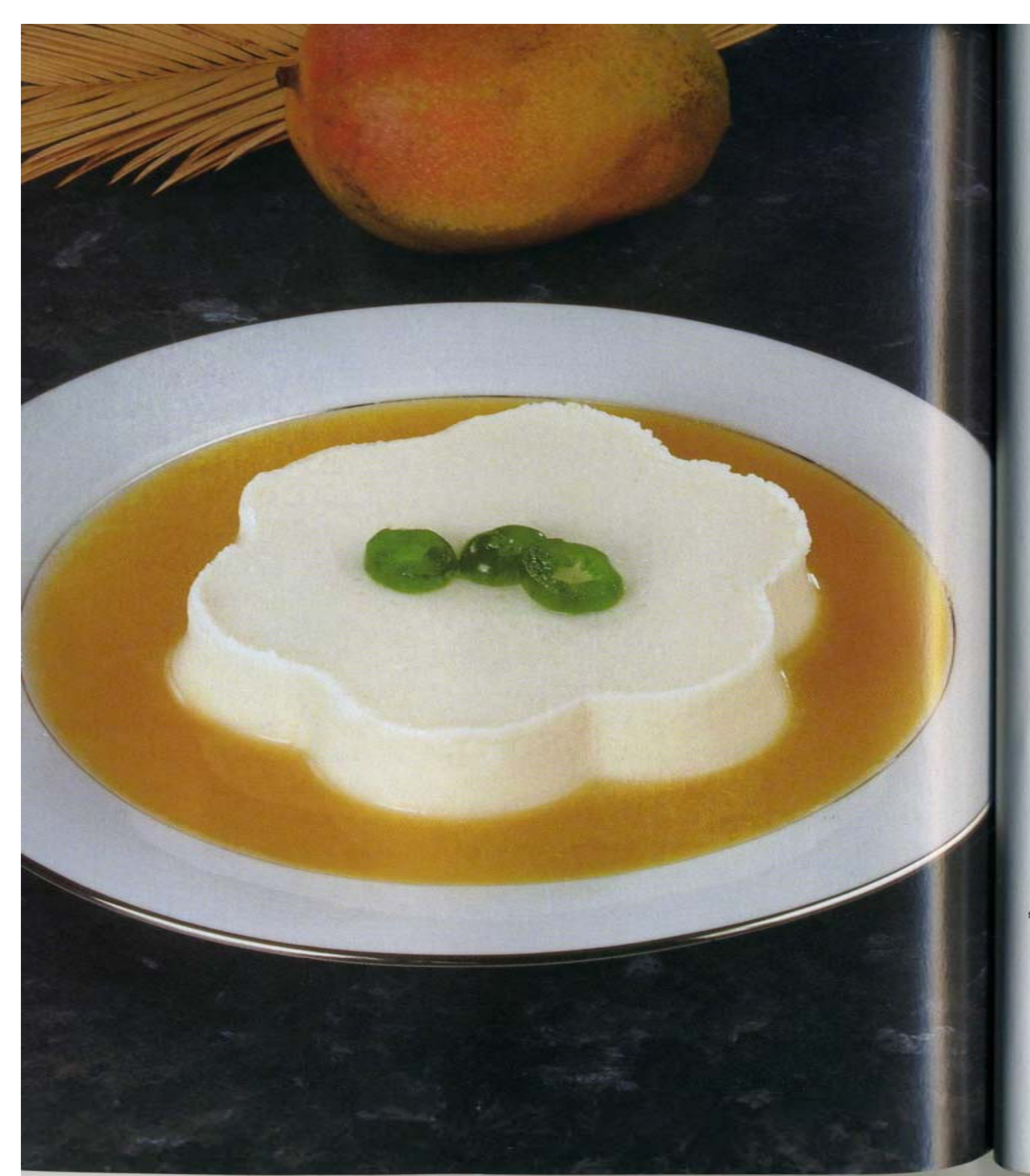
- 1 كيلو مشماش
- 150غ من سكر سنيدة
- 1 لتر من الماء
- 6 أوراق جيلاتين
- 1 قطرة صغيرة من نكهة اللوز الحار
- 10 سل من السيرو

للتزيين:

- أوراق النعناع–حب الملك

طريقة التحضير:

- ننزع عن المشماش العظم ثم نغليه في الماء مع السكر لمدة 15 دقيقة ثم نزيله من فوق النار.
- نصفيه ثم نطحنه في الطحان الكهربائي حتى يصبح مثل الصلصة.
- نضيف له نكهة اللوز الحار.
- نضع جيلاتين في الماء حتى يلين ثم نصفيه.
- نضعه فوق نار هادئة مع ثلاث ملاعق من الماء حتى يذوب.
- نضيفه إلى خليط المشماش.
- نسكب الخليط في قالب عالي الجوانب ثم نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- عند التقديم نزينه بقليل من حب الملوك وقطع المشماش والنعناع.



كريما بجوز الهند

Crème à la noix de coco

المقادير:

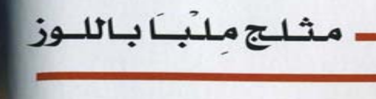
- 50 غ من الكوك
- نصف لتر من الحليب
- 150غ سكر صقيل
- 40 سل من القشدة الطرية
- 6 أوراق من الجيلاتين
- حبة المانك – عصير حامضة

طريقة التحضير:

- فوق نار هادئة يغلى الحليب مع الكوك ويحتفظ به جانبا.
- في كسرولة نديب 100غ من السكر ثم نضيف له جيلاتين المرطب في الماء.
- بعدما يبرد نضيف له القشدة المخفوقة.
- نخلطهما مع حليب الكوك المحضر سابقا.
- نسكبه في قالب عالي الجوانب.
- نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.

قبل التقديم:

- ينقى المانك ويطحن مع عصير الحامض و50غ من السكر ثم يصفى ويسكب في إناء التقديم على جنبات الكريما .
- يعاد إلى الثلاجة لبضع دقائق ويزين بحبات من الفواكه المعسلة.



مثلج مِلْبَا باللوز

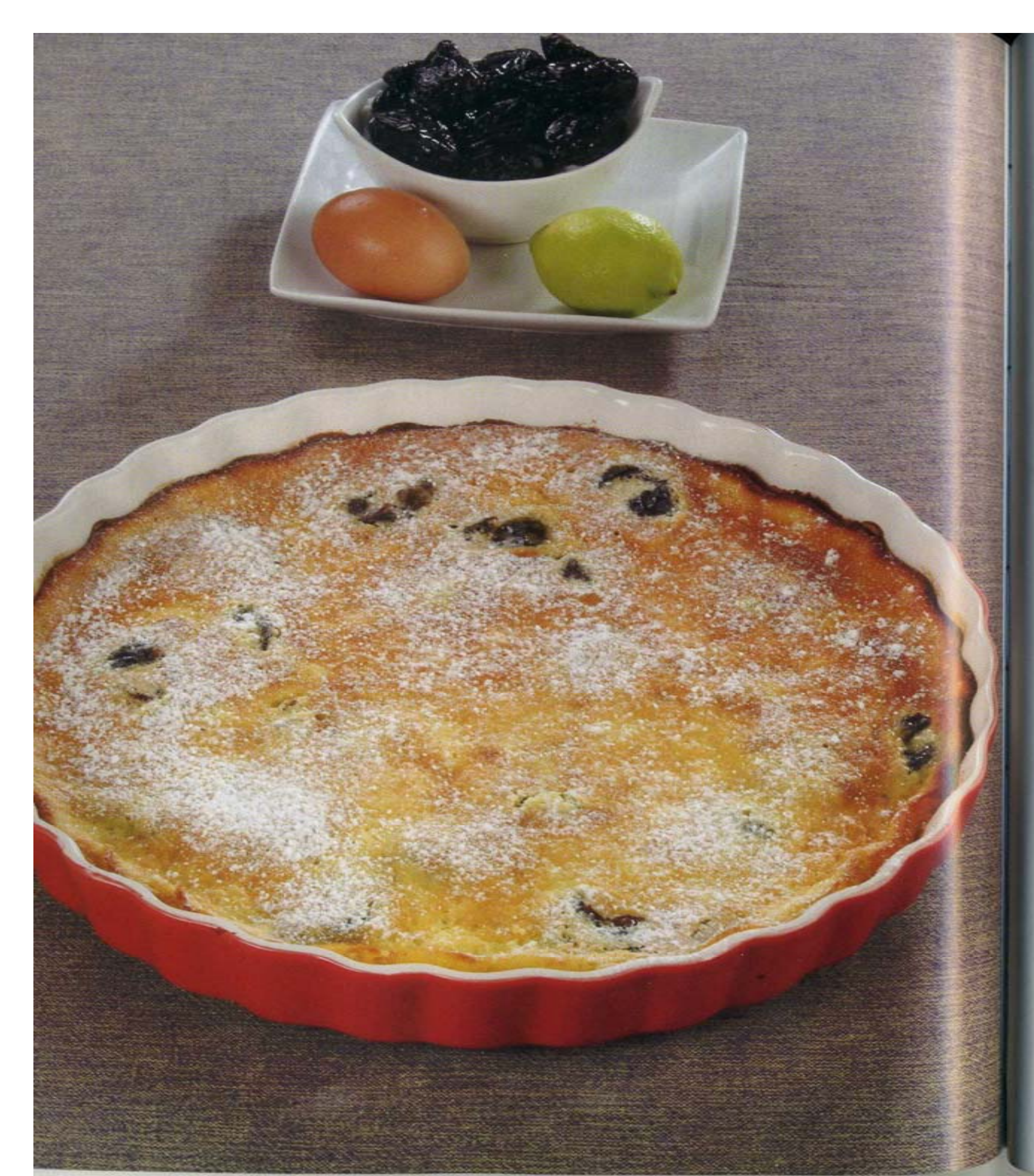
Glace melba aux amandes

المقادير:

- 150غ فريز
- 100غ حب الملوك
- 2 حبات الكيوي
- نصف لتر من الحليب
- 200غ من اللوز مطحون
- 40 سل من القشدة الطرية
- 100غ سكر سنيدة
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 6 أوراق جيلاتين
- 2 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل

طريقة التحضير:

- يغلى الحليب ثم نصبه على اللوز المطحون ونتركه مدة 15 دقيقة ثم نصفيه.
- نضيف له جيلاتين المرطب في الماء.
- بعدما يبرد نضيف له ماء الزهر والقشدة المخفوقة ثم نسكبه في قالب عالي الجوانب.
- نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد .
- يطحن الفريز مع السكر ويصفى ثم يسكب في إناء التقديم.
- يوضع المثلج في وسطه ويعاد إلى الثلاجة لمدة قصيرة.
- عند التقديم نزينه بقطع من الكيوي والفريز وحب الملوك.



كلافوتي بالبرقوق الجاف
Clafoutis aux pruneaux

المقادير:

- 750غ من البرقوق الجاف
- بيضة كاملة
- 3 أصفر البيض
- 125غ من سكر سنيدة
- 12،5 سل من القشدة الطرية
- ملعقة كبيرة من الدقيق
- 2 ملاعق كبيرة من عصير الحامض

طريقة التحضير:

- في إناء نضع أصفر البيض والسكر ويخفق بالطراب الكهربائي حتى يصبح على شكل كريما ثم نضيف له القشدة المخفوقة والدقيق وعصير الحامض ويحرك جيدا.
- يغسل البرقوق ويوضع في الماء حتى يترطب
- نزيله من الماء ونزيل عنه العظم ثم يترك ليجف.
- ندهن قالب الحلوى بالزبدة، نضع البرقوق ويصب فوقه الخليط ويطهى في الفرن مدة 30 دقيقة.



باقاروا بالكريما

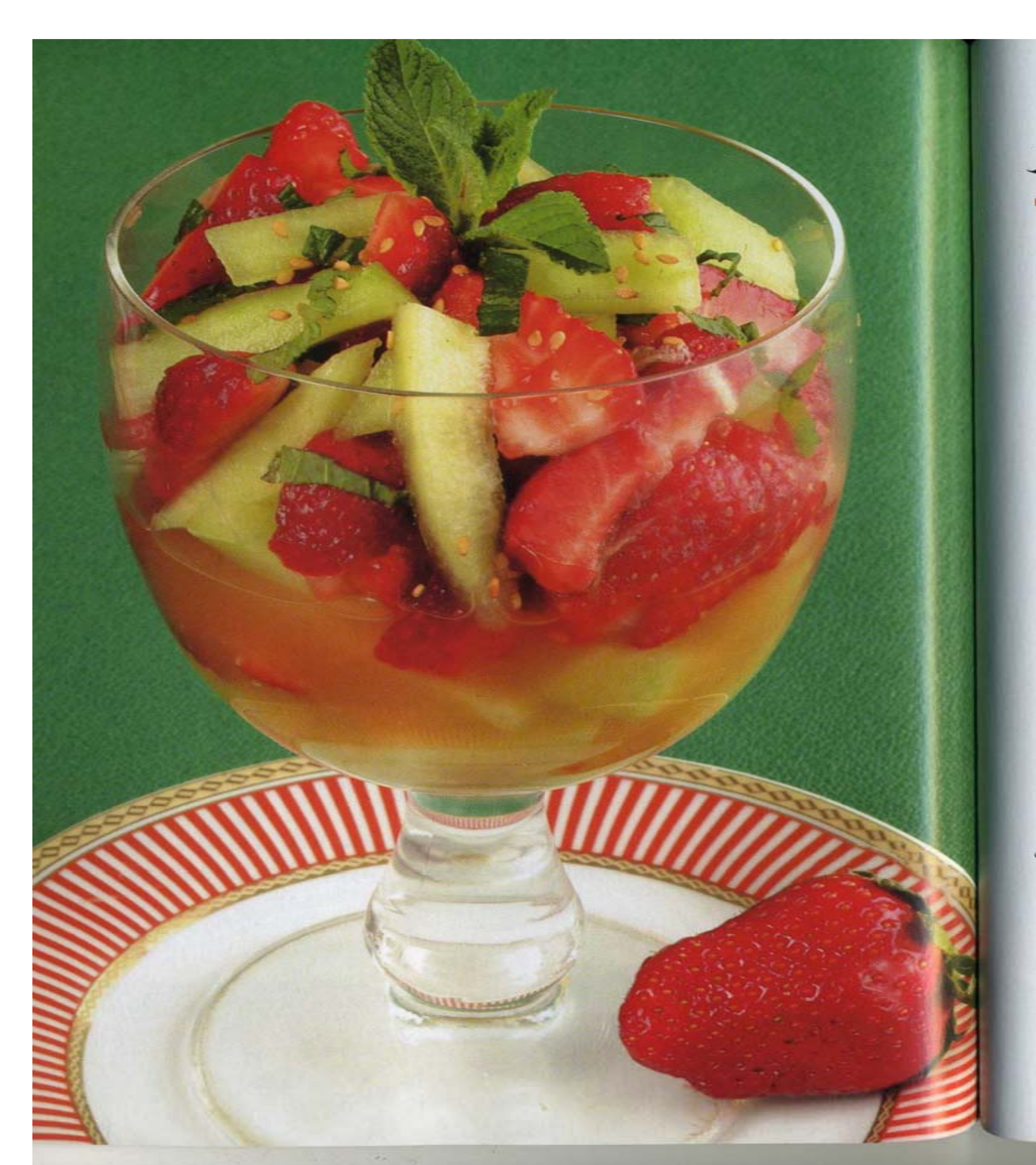
Bavarois à la crème

المقادير:

- 3 أصفر البيض
- 150غ سكر صقيل
- 4 أوراق جيلاتين
- كأس ونصف من الحليب المغلى
- ملعقة كبيرة من القشدة الطرية
- 1 كيس من الڤانيلا

طريقة التحضير:

- يُخلط البيض والسكر بالطراب الكهربائي ثم يضاف له نصف كمية الحليب المغلى.
- يحرك جيدا ثم نضيف له المتبقي من الحليب ونضعه فوق نار هادئة.
- نزيله من فوق النار ونضيف له جيلاتين المرطب في الماء ونتركه حتى يلين ويصفى الخليط في الصفاية.
- نطرب القشدة بالطراب الكهربائي حتى تصبح مثل شَانْتِيّ (chantilly) ونضيفها إلى الخليط الأول.
- يحرك الكل بملعقة خشبية ويسكب في قالب عالي الجوانب.
- يحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد .
- عند التقديم يزين بالفواكه المعسلة وشرائح الحامض.



ديســيرالبطيـخ والفريـز
Dessert aux melon et fraises

المقــاديـر:

- 1 حبة سويهلة متوسطة الحجم
- 125غ فريز كبير الحجم
- 2 ملاعق من النعناع مقطع رقيق

لتحـضـيرالسـيـرو:

- 2 ملاعق عصير الحامض
- 3 ملاعق عصير الليمون
- ملعقة عسل

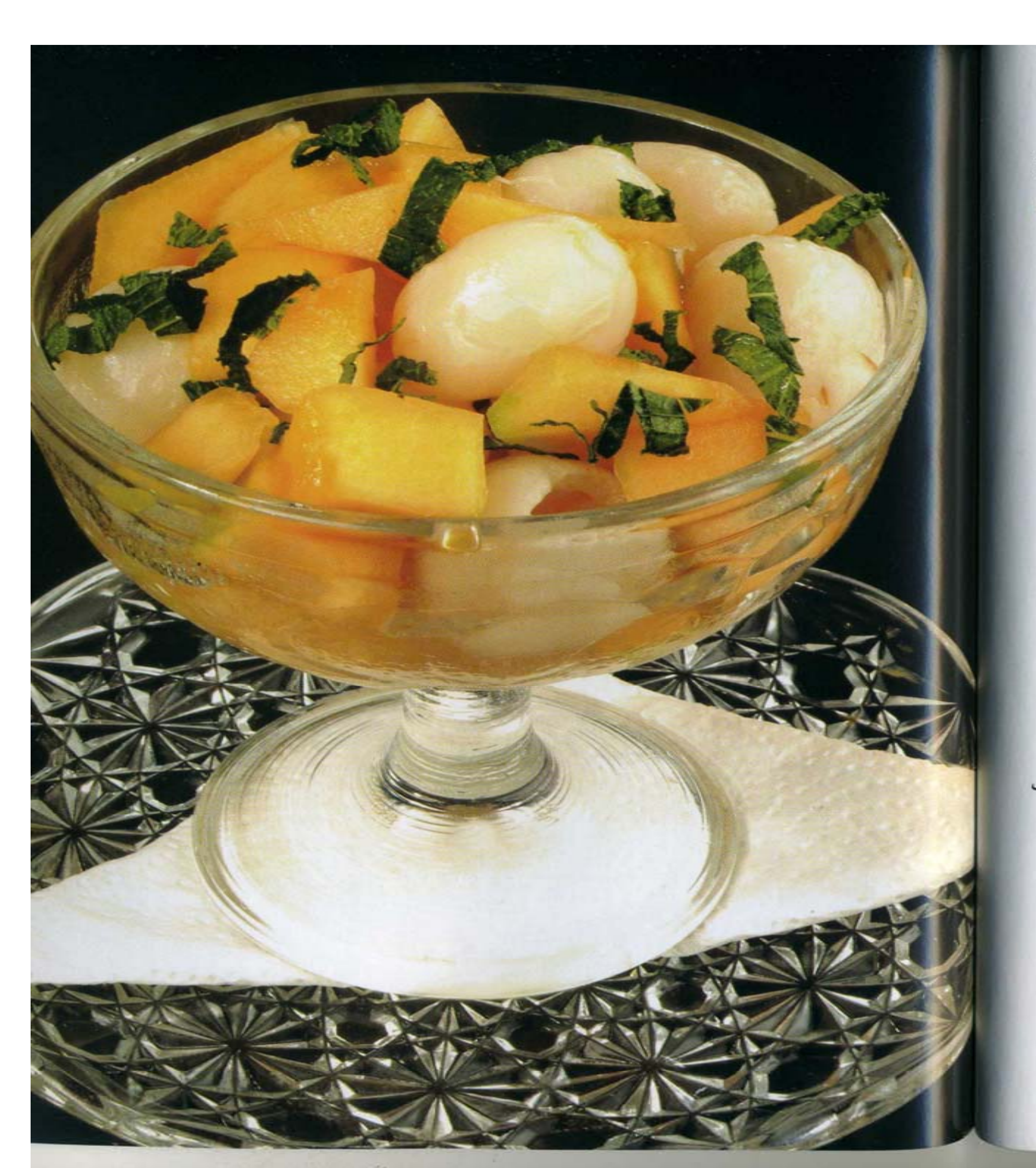
■ تمزج هذه العناصر للحصول على السيرو

للتـزيـيـن:

- ملعقة الزنجلان

طـريـقـة التـحـضـيـر:

■ تقطع سويهلة على شكل طولي.
■ يقطع الفريز على شكل طولي.
■ تـوضع قطع البطيخ والفريز في كؤوس التقديم، تسقـى بالســيرو وترش بحبـات الزنجلان ثم تزين بأوراق النعناع ويحتفظ بها في الثلاجة إلى حين التقديم.



ديسير بالليتشي والبطيخ
Desserts au litchi et melon

المقادير:

- 1 بطيخ أصفر من الداخل (cantaloup)
- 625غ من لليتشي المصبر

للتزيين:

- ملاعق من النعناع مقطع رقيق

لتحضير السيرو

- عصير الليمون
- ملعقة من الحامض
- السكر (حسب الذوق)

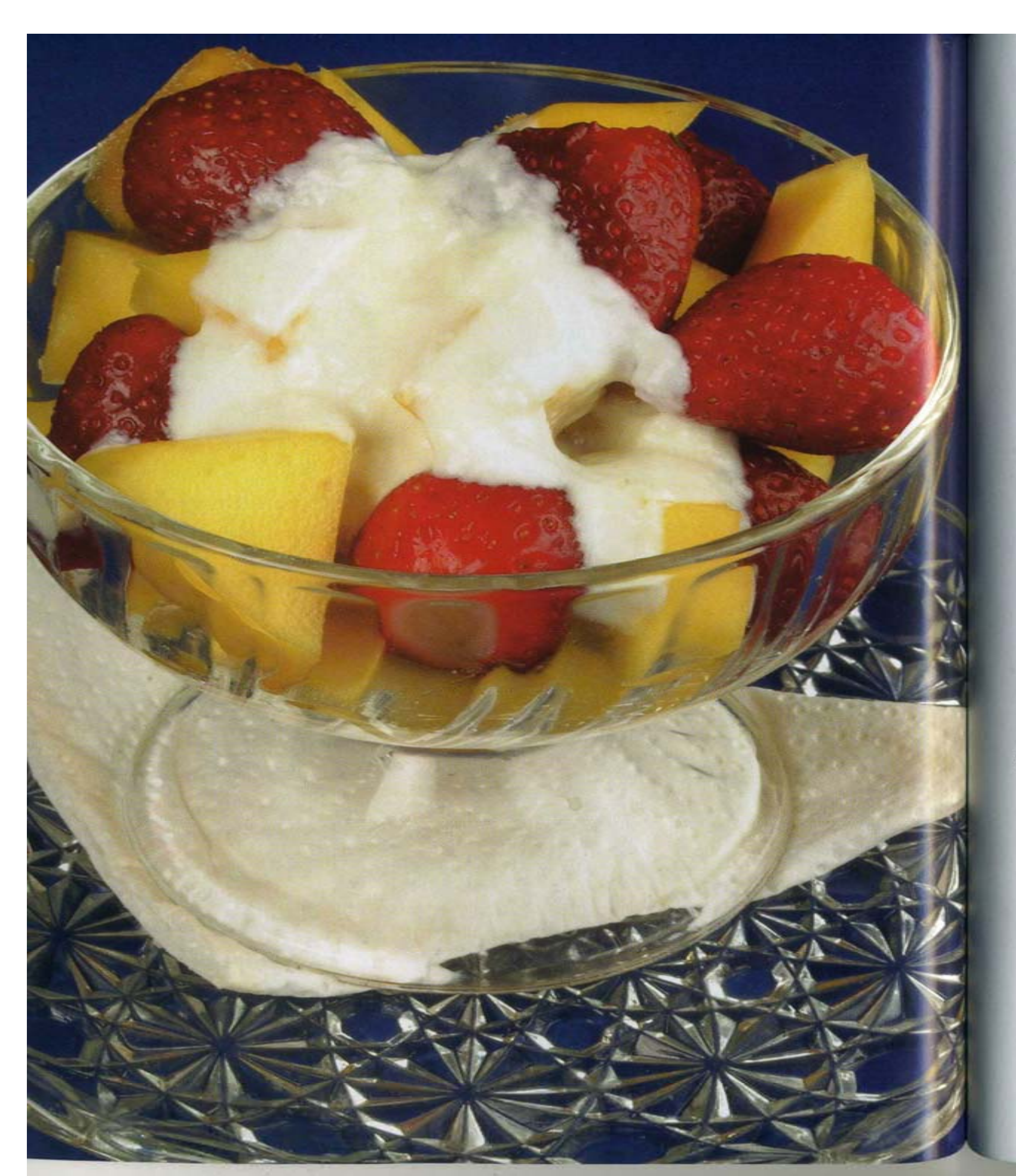
■ تمزج هذه العناصر للحصول على السيرو

طريقة التحضير:

■ في كوب التقديم، نضع البطيخ المقطع إلى قطع صغيرة وحبات الليتشي ثم نضيف عليهم السيرو.

■ يحتفظ به في الثلاجة لمدة ساعتين.

■ عند التقديم تزين بأوراق النعناع مقطعة إلى أجزاء صغيرة.



ديسير المانك والفريز
Dessert à la mangue et fraises

المقادير:

- 250غ فريز
- 2 حبات من المانك الناضج

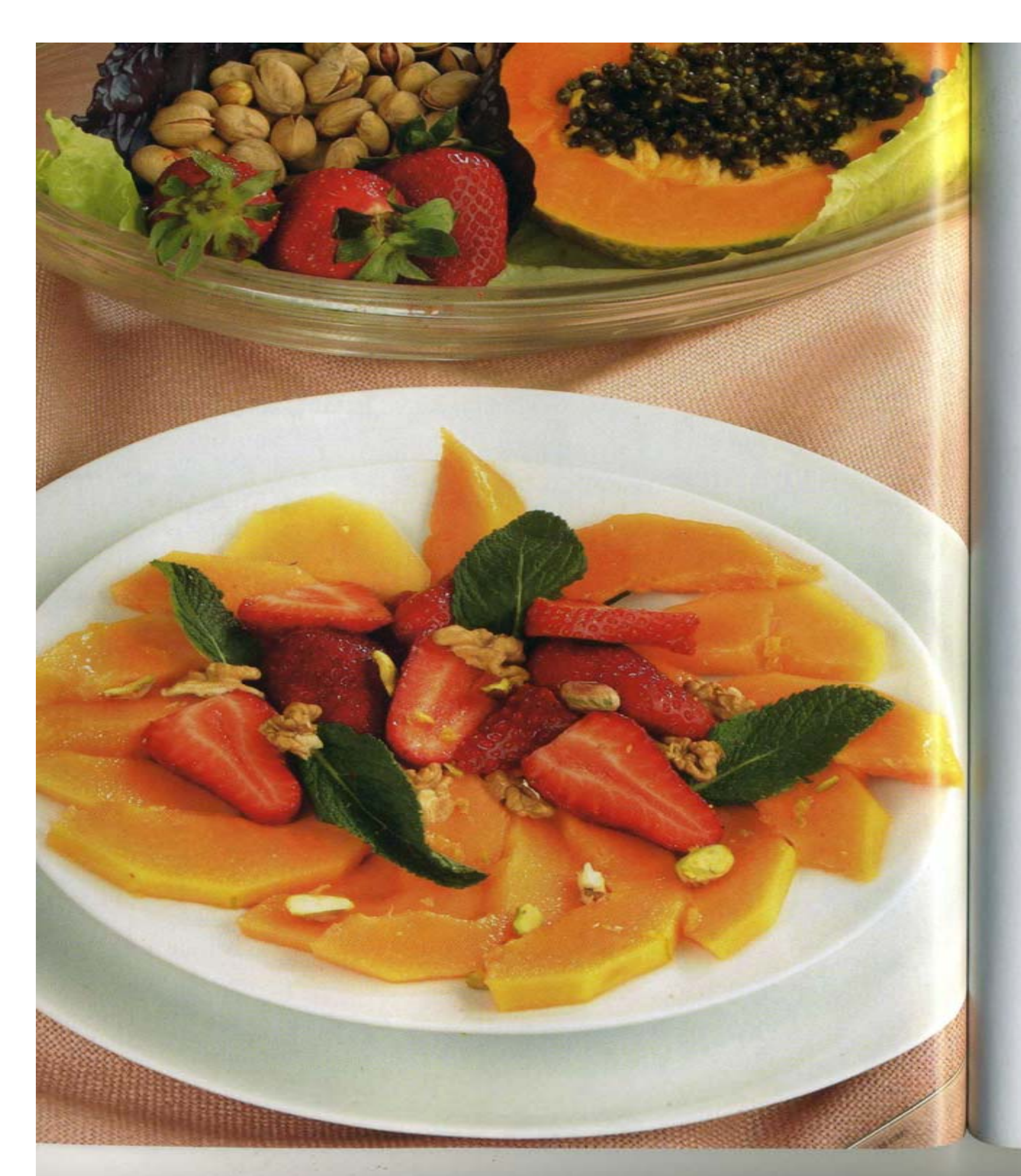
لتحضير الصلصة

- ملعقة من العسل
- ياغورت طبيعي

■ يمزج الكل للحصول على الصلصة.

طريقة التحضير:

■ نقطع المانك مكعبات.
■ يقطع الفريز إلى أنصاف.
■ يفرغ المانك والفريز في كؤوس التقديم ونصب فوقه الصلصة ثم تدخل إلى الثلاجة إلى حين التقديم.



ديسير بالبَّابَّايْ

Dessert au papaye

المقادير:

- 2 حبات من بَأبَايْ متوسطين
- 200غ من الفريز
- 50غ من الكركاع
- 50غ من الفستق (البِّسطاش)

لتحضير السيرو:

- نصف حامضة معصرة.
- 2 ملاعق من سيرو منسم بحب الملوك

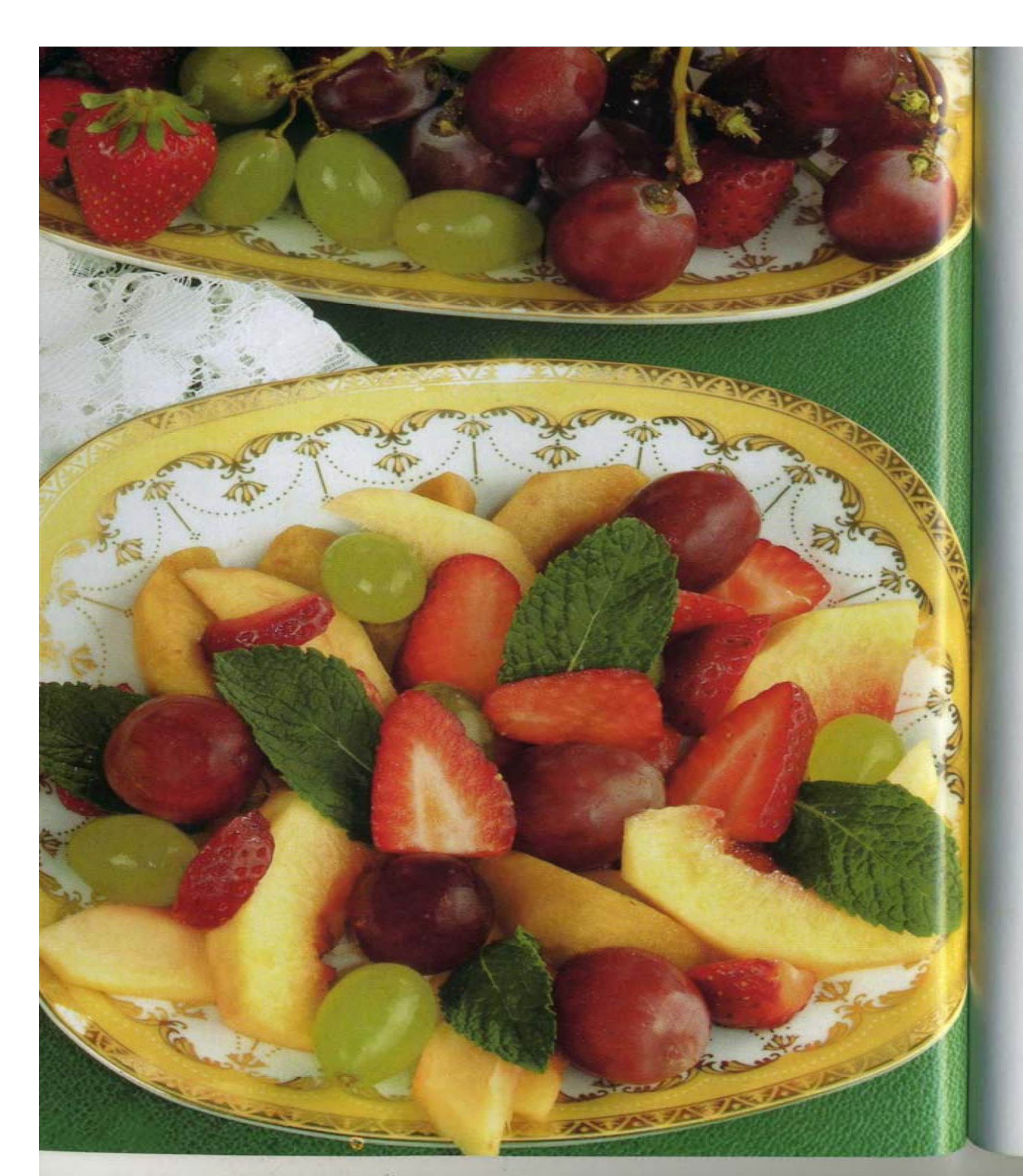
■ يمزج الكل لتحضير السيرو

للتزيين:

- 2 ملاعق من سكر كلاصي (حسب الذوق)

طريقة التحضير:

■ تقشر حبات بَأبَايْ وتقطع شرائح.
■ يغسل الفريز ويقطع شرائح رقيقة.
■ يوضع الكل في طبق التقديم ثم يزين بقطع الكركاع والبِّسطاش.
■ نسقي الجميع بالسيرو.
■ نحتفظ بها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
■ عند التقديم يمكن أن ترش بالسكر كلاصي



ديسير بالخوخ والعنب
Dessert aux pêches et raisins

المقادير:

- 2 حبات من الخوخ
- 2 حبات من الشهدية
- 250غ من العنب المشكل الأبيض والأسود

للتزيين:

- قليل من أوراق النعناع

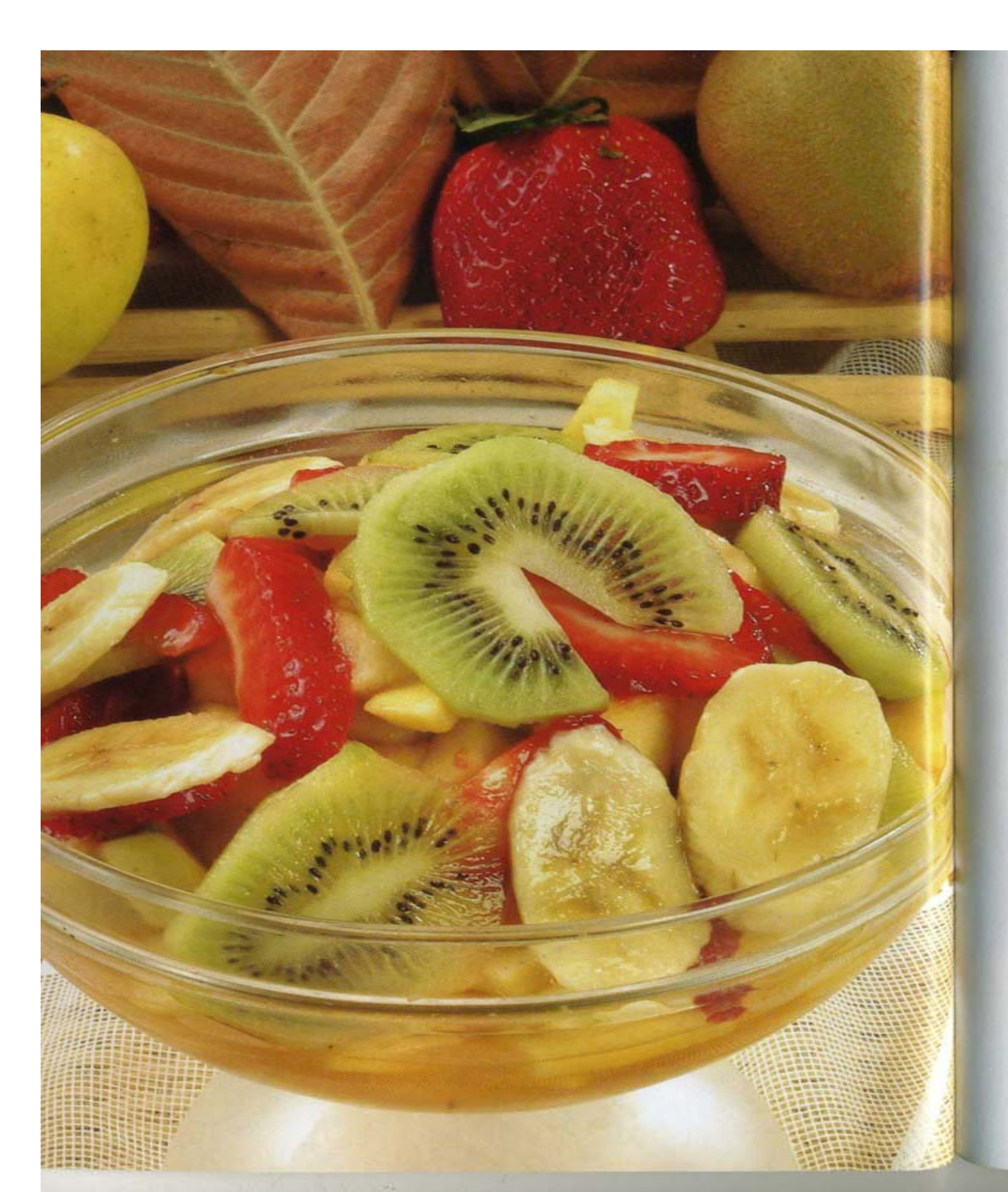
لتحضير السيرو:

- كأس من الماء
- نصف كأس من السكر سنيدة

■ نضعهم فوق نار هادئة حتى يمتزج الكل، نتركه حتى يبرد ثم نضيف إليه ماء الزهر.

طريقة التحضير:

■ يقشر الخوخ والشهدية ثم تقطع إلى شرائح.
■ يغسل العنب و يترك بقشرته نزيل عنه العظم .
■ نضع الجميع في إناء التقديم ويسقى بالسيرو .
■ يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.
■ عند التقديم يمكن أن يزين بالسكر كلاصي وأوراق النعناع



ديسير بالفواكه

Dessert aux fruits

المقادير:

- 3 حبات من الكيوي
- 2 حبات من الموز (البنان)
- 2 حبات من التفاح
- 200غ من الفريز
- عصير حامضة

لتحضير السيرو:

- 3 كؤوس شاي من عصير الليمون
- 2 ملاعق من عصير الحامض
- ملعقة من ماء الزهر

■ نمزج الكل للحصول على السيرو.

طريقة التحضير:

■ يقطع الكيوي على شكل دوائر.
■ يقطع البنان إلى دوائر ويسقى بعصير الحامض.
■ يقطع التفاح مربعات ويسقى بعصير الحامض.
■ يقطع الفريز على شكل طولي.
■ في كوب التحضير، نضع جميع الفواكه ونصب فوقها السيرو .
■ يحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.

فهرس الوصفات